

**Контракт №016850000622003524**  
**ИКЗ 223730300249773250100100170015629244**

г. Ульяновск

«10» октября 2022 г.

Областное государственное бюджетное учреждение «Гимназия №1 имени В.И.Ленина» (ОГБОУ Гимназия №1), далее именуемое «Заказчик», в лице директора Клокова Алексея Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Город Кафе» (ООО «Город Кафе»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кондрева Сергея Константиновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по тексту контакта каждая по отдельности – сторона, а совместно – стороны, на основании Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2012 № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ Услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в открытом конкурсе в электронной форме от 26.09.2022 №ИЭОК1 заключили настоящий Контракт о следующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, членами семей, размер среднедушевого дохода которых по состоянию на первое число текущего квартала ниже величины прожиточного минимума, установленного в Ульяновской области, обучающихся, являющихся членами многодетных семей, обучающихся из числа инвалидов, жертв вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий, жертв насилия, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, или являющихся членами семей беженцев и вынужденных переселенцев, оказавшихся в экстремальных условиях, а также обучающихся, получающих начальное общее образование на базе ОГБОУ Гимназия №1, далее (Услуги) согласно прилагаемому Меню (Приложение № 5).

1.2. Срок оказания Услуг: с 14.10.2022 по 20.12.2022, ежедневно, в соответствии с учебным планом и расписанием занятий, кроме воскресений, праздничных и каникулярных дней.

1.3. Место оказания Услуг: Приготовление питания на территории Заказчика с использованием помещений и оборудования, принадлежащих Заказчику, а также в доставке и раздаче готового питания по месту нахождения Заказчика (г. Ульяновск, ул. Спасская, д.15, ул. Спасская, д.18), с использованием инвентаря и посуды Исполнителя.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Единицей оказываемой Услуги является предоставление Исполнителем одному обучающемуся ежедневно одного горячего завтрака, одного горячего обеда, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Заказчиком в Техническом задании (приложение № 1 к настоящему Контракту, которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта) к организации питания детей, а также в соответствии с действующими нормами и правилами в области предоставления Услуг питания.

Оплата за оказанные Услуги осуществляется Заказчиком по цене единицы Услуги, исходя из объема фактически оказываемых Услуг в ходе исполнения Контракта, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта. Цена единицы Услуг (стоимость каждой Услуги) указана в приложении № 2 к Контракту, которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

2.2. Максимальное значение цены Контракта составляет: **6694940 (Шесть миллионов шестьсот девяносто четыре тысячи девятьсот сорок) рублей 70 копеек. НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).**

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена каждой единицы Услуги определена на основании проведенной процедуры определения Исполнителя, является твердой на весь срок исполнения Контракта и не подлежит изменению. Максимальное значение цены Контракта является твердым и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.4. Максимальное значение цены Контракта на оказание Услуг по организации питания обучающихся включает расходы Исполнителя, связанные с оказанием Услуг по Контракту, в том числе: стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, уборки и помывки посуды, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных расходов, погрузки/разгрузки и др., страхование, уплату налогов и других обязательных платежей и расходов Исполнителя, связанных с исполнением условий настоящего Контракта.

2.5. Оплата услуг осуществляется Заказчиком в следующем порядке:

-авансовый платеж в размере 30% от цены контракта - в течение 7 (семи) рабочих дней после заключения контракта и выставления Исполнителем счета на авансовый платеж;

-окончательная оплата за оказанные услуги производится в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком структурированного документа о приемке выставленного Исполнителем в единой информационной системе в сфере закупок(с учетом выплаченного аванса).

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.6. Источник финансирования: Субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания (поступления и выплаты) в размере 804737,40 руб., субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания (горячее питание) в размере 4024103,10 руб., субсидия на финансовое обеспечение расходов, связанных с приобретением товаров, работ, Услуг необходимых для обеспечения бесплатным питанием обучающихся, указанных в подпунктах "е" и "ж" подпункта 1 пункта 1 постановления Правительства Ульяновской области от 16.06.2014 №228-П "О некоторых вопросах обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области" (далее - обучающиеся, имеющие право быть обеспеченными бесплатным питанием) в размере: 1866100,20 руб.

### 3. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта проводится в соответствии с действующим законодательством.

3.2. После оказания услуг Исполнитель ежемесячно до 20 числа месяца, следующего за отчетным, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в единой информационной системе структурированный документ о приемке оказанных услуг. За оказанные в декабре 2022 года услуги Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в единой информационной системе структурированный документ о приемке оказанных услуг не позднее 21 декабря 2022 года.

3.3. В случае оказания некачественных услуг Исполнитель осуществляет повторное

оказание услуг за свой счет после чего подписывается акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.4. В случае несоответствия объема и (или) качества оказанных услуг, указанного в актах оказанных услуг, и фактически оказанных услуг Исполнителем, составляется Акт о недостатках, в котором указываются установленное несоответствие объема и качества оказанных Услуг.

3.5. Оформленный Акт о недостатках является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю по объему и качеству Услуг.

3.6. В соответствии с пунктом 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок Товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» в единой информационной системе в сфере закупок формируется структурированный документ о приемке.

Структурированный документ о приемке считается подписанным с момента подписания его Заказчиком и Исполнителем усиленной электронной подписью лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя, в единой информационной системе в сфере закупок.

3.7. В течение 1(одного) рабочего дня со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3.2. Контракта, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание Услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. Организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения Контракта.

4.1.6. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем:

---

4.1.7. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.8. До начала оказания Услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы Заказчика, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы Заказчика с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении карантина.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству.

- Соответствовать всем требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к Исполнителям, оказывающим услуги в случае, если такие требования установлены законодательством Российской Федерации.

- Оказать Услуги по организации питания на базе ОГБОУ Гимназия №1 на учебный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания Услуг общественного питания»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" "

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13 », утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

-ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Технический регламент Таможенного союза №22/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 на масложировую продукцию;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

4.2.2. Оказывать Услуги по адресу: г.Ульяновск, ул.Спасская, д.15, ул.Спасская,д.18.

4.2.3. Оказывать Услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении №5 к настоящему Контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание Услуг по организации питания.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Обеспечивать сервировку, раздачу и накрывание готовых блюд по графику, утвержденному совместно с Заказчиком. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые блюда должны быть выданы не позднее 2 (двух) часов с момента приготовления.

4.2.8. Исполнитель организывает выдачу готового питания Заказчику по количеству, ассортименту и качеству блюд на пунктах раздачи Заказчика, при участии представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню с предоставлением раздаточной ведомости.

4.2.9. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2.10. Осуществлять доставку питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.11. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.12. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания Услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.13. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.14. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.15. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.16. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.17. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.18. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.19. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию Услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.20. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

4.2.21. Не допускать к оказанию Услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН -2.3./2.4.3590-20.

4.2.22. Осуществлять дератизацию и дезинсекцию пищеблока, производственных, складских помещений.

4.2.23. Обеспечить моющими и дезинфицирующими средствами работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

4.2.24. Обеспечить хозяйственным и мягким инвентарем (в том числе спецодеждой) работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

2.1.25. Обеспечить наличие и ведение:

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

-копий цикличного меню, наличие ежедневного меню;

-технологических карт на блюда и изделия по меню;

-меню-раскладки;

-журнал витаминизации пищи;

-копий приходных документов на продукцию;

-документов, удостоверяющих качество поступающего сырья; продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества; накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

-журнала здоровья;

-журнала по технике безопасности;

-журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

2.1.26. В случае поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 30 минут за счет Исполнителя.

4.2.27. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию Услуг по приготовлению питания.

4.2.28. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.29. Не допускать к оказанию Услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.30. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.31. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.32. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.33. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.34. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству Услуг, оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых Услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных Услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Установить базовый размер оплаты труда работникам, который не должен быть ниже среднеотраслевой заработной платы по Ульяновской области, рассчитанной Территориальным органом Федеральной службы государственной статистики по Ульяновской области;

4.4.5. Ежегодно определять показатель темпа роста заработной платы работников на 15 процентов в текущем году по отношению к предыдущему году;

4.4.6. Стремиться к снижению дифференциации между средней заработной платой наиболее оплачиваемых и наименее оплачиваемых групп работников;

4.4.7. Создать условия для планомерного повышения заработной платы темпами выше заявленного Министерством экономического развития Российской Федерации уровня инфляции и выше прожиточного минимума трудоспособного населения Ульяновской области.

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

*Положения данного раздела неприменяются в случае если участником закупки, с которым заключается контракт, является казенное учреждение.*

5.1. Исполнителем обеспечивается исполнение контракта предоставлением независимой гарантии соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Обеспечение исполнения контракта предоставлено в размере 2008482 (Два миллиона восемь тысяч четыреста восемьдесят два) рубля 21 копейка.

5.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счёт, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.3. Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.4. В случае непредоставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в срок, установленный для заключения контракта, такой участник считается уклонившимся от заключения контракта.



5.5. В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена товара, работы, услуги снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, начальной цены единиц товара, работы, услуги, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учётом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимой гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

5.7. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7-7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Уменьшение в соответствии с частями 7 и 7.1 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путём отказа от части своих прав по этой гарантии. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ возврат независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.8. В случае, если в ходе исполнения Контракта по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней представить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях.

5.9. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения Контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по Контракту, включая обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии).

5.10. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счёт Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по Контракту, срок возврата заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать **30 дней** с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.11. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств Заказчик вправе списать в свою пользу денежные средства, которые внесены в качестве обеспечения исполнения Контракта в сумме, соответствующей размеру неустойки (пеней, штрафов). Списание денежных средств в пользу Заказчика происходит в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня направления Исполнителю уведомления, в котором Заказчик обязан обосновать размер денежных средств, подлежащих списанию в пользу Заказчика.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Заказчик и поставщик (подрядчик, исполнитель) несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

6.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.2.1. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.2.2. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.2.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.3. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.3.1. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

6.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.3.3. В случае заключения Контракта с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.3.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания Сторонами, действует по 31.12.2022, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7.2. Сроки исполнения контракта:

Дата начала исполнения контракта: 14.10.2022.

Дата окончания исполнения контракта: 31.12.2022.

## 8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Стороны примут все необходимые меры к тому, чтобы любые спорные вопросы и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Контракта и в связи с ним, были урегулированы путем переговоров и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае если стороны не достигнут соглашения по спорным вопросам путем переговоров, то спор передается заинтересованной стороной в арбитражный суд Ульяновской области.

## 9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема Услуги или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой Услуги, оказываемой услуги и иных условий контракта.

- если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

9.2. При исполнении контракта не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.3. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

9.4. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию заказчика с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) допускается поставка товара, выполнение Услуги или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

9.5. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта на основании, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

- отступление Исполнителя в оказании услуги от условий контракта или иные недостатки результата выполнения услуги, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

Возможность одностороннего отказа от исполнения контракта предусматривается в соответствии с положениями ч.8-25 ст.95 ФЗ от 05.04.2013г. 44-ФЗ.

## 10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от воли и находящихся вне контроля Сторон. Срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается на период действия форс-мажорных обстоятельств.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту в связи с форс-мажорными обстоятельствами, обязана немедленно известить об этом другую сторону в письменном виде о прекращении этих обстоятельств. Несвоевременное извещение или отсутствие извещения о форс-мажорных обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

## 11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Контракт заключен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон, в порядке, предусмотренном статьёй 51 Федерального закона № 44-ФЗ. По обоюдному согласию Стороны также вправе дополнительно оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

11.2. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Контрактом.

11.3. Окончание срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.4. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.6. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение № 2 – Стоимость Услуг.

Приложение № 3- Форма заявки на питание.

Приложение № 4-Форма Абонементной книжки.

Приложение № 5- Типовое Региональное Меню.

## 12. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<b>Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1 имени В.И.Ленина»</b> Место нахождения: 432071, г. Ульяновск, ул. Спасская, д. 15 Телефон (8422) 58-01-62; ОКПО 25298609 ОГРН 1027301181984 Банковские реквизиты: ИНН 7303002497 КПП 732501001 Министерство финансов Ульяновской области (ОГБОУ Гимназия №1, л/с 20273136D58, 21273136D58) Казначейский счет 03224643730000006801	<b>Общество с ограниченной ответственностью «Город Кафе» (ООО «Город Кафе»)</b> Место нахождения: 432017, г. Ульяновск, ул. Карла Либкнехта, 19А, этаж 6, офис 609. ИНН 7325107253 КПП 732501001 ОГРН 1117325006413 Расчетный счет № 40702810721240000307 Корр.счет № 30101810145250000411 БИК 044525411 Банк: Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва
---	--

<p>Единый казначейский счет 40102810645370000061 в ОТДЕЛЕНИЕ УЛЬЯНОВСК БАНКА РОССИИ//УФК по Ульяновской области г. Ульяновск БИК 017308101 ОКОПФ 75203</p> <p>Директор _____ А.А. Клоков</p>	<p>Директор _____ /С.К. Кондрев/</p>
--	--------------------------------------

## Техническое задание

### 1. Срок оказания Услуг:

**Начало оказания Услуг (обучающиеся)** – с 14.10.2022.

**Окончание оказания Услуг (обучающиеся)** – по 20.12.2022.

### 2. Исполнитель заказа предоставляет Услуги по организации горячего питания

- ОГБОУ Гимназия №1
- Организация горячего питания осуществляется из расчета:
  - 5-ти дневной недели обучающихся, получающих начальное общее образование
  - 6-ти дневной недели обучающихся, входящих в число льготных категории (дети в возрасте от 7 до 11 лет, с 12 лет и старше).

#### Режим питания:

- Завтрак;
- Обед.

#### Форма организации питания:

- организация питания в школьных столовых по заявкам Заказчика.

### 3. Нормативно-правовые акты.

Качество и безопасность оказываемых Услуг, поставляемых по Контракту, должно соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов (в случаях, когда нормативными правовыми актами Российской Федерации соблюдение требований ГОСТа обязательно) и (или) техническим регламентам), утвержденных для данного вида Услуг, и подтверждено наличием сертификатов, обязательных для данного вида Услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством, и (или) ТУ и требованиям конкурсной документации.

Организация питания должна обеспечиваться на основе ряда законодательных и нормативных документов:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
  - Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
  - Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания Услуг общественного питания";
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
  - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28

"Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" "

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13 », утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

-ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Технический регламент Таможенного союза №22/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 на масложировую продукцию;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей;

Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качеству товара, показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара, потребностям заказчика указаны в приложении № 1 к конкурсной документации.

Качество и безопасность товаров, должно соответствовать требованиям заказчика, установленным приложением № 1 к конкурсной документации.

Все содержащиеся в техническом задании (спецификации) товарные знаки сопровождаются словами «или эквивалент».

#### **4. Общие условия оказания Услуг и обязанности**

1. Исполнитель заказа должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.

2. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания.



3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

4. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5. Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, ветеринарные свидетельства и удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

6. Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню.

7. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд. Примерное меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается с Заказчиком .

8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

9. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

10. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных Услуг, в разрезе категорий обучающихся на бесплатной основе .

11. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

12. Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования.

**13. Исполнитель обеспечивает сервировку, раздачу и накрывание готовых блюд по графику, утвержденному совместно с Заказчиком.**

**14. Исполнитель организует выдачу готового питания Заказчику по количеству, ассортименту и качеству блюд на пунктах раздачи Заказчика.**

15. Исполнитель приобретает моющие и дезинфицирующие средства.

16. Исполнитель оплачивает расходы на проведение санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора).

17. Исполнитель должен осуществлять ведение следующей учетной документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

18. Исполнитель обеспечивает ежедневный бракераж пищи в соответствии с требованиями действующего Положения о бракераже пищи в предприятиях общественного питания.

Обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов.

Обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, обеденных залов пищеблока, оборудования, инвентаря.

## **5. Требования и гарантии качества к поставляемым продуктам.**

Все используемые для организации питания учащихся пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) в момент доставки на пищеблок в учреждение должны иметь

остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять:

- при сроке годности 5 лет и более – не менее 24 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 лет и менее 5 лет – не менее 18 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 года и менее 2 лет – не менее 6 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 6 месяцев и менее 1 года – не менее 5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 3 месяцев и менее 6 месяцев – не менее 2 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 месяцев и менее 3 месяцев – не менее 1,5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 месяца и менее 2 месяцев – не менее 25 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 25 суток и менее 1 месяца – не менее 20 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 20 суток и менее 25 суток – не менее 15 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 15 суток и менее 20 суток – не менее 10 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 10 суток и менее 15 суток – не менее 7 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 5 суток и менее 10 суток – не менее 4 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 3-4 суток – не менее 2 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 2 суток – не менее 1 полных суток с даты фасовки;
- при сроке годности 1 суток и менее – не менее 12 часов с даты фасовки до окончания срока годности установленного фирмой-изготовителем. Возможна поставка Товара с иным остаточным сроком годности исключительно по письменному согласованию с Заказчиком.

Поставщик прилагает к каждой партии пищевых продуктов соответствующие документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов с указанием конечного срока их реализации.

## **6. Условия оказания Услуг**

- Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся по предоставленному 10-дневному рационально-сбалансированного меню.
- Предоставление горячего питания производится на основании заявки, составленной ОГБОУ Гимназией №1, с учетом количества питающихся, в соответствии с ежедневным меню и калькуляцией.
- на основании предоставленного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- доводить до сведения государственного учреждения и учащихся информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порций готовых блюд и другую необходимую информацию.
- соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов, срокам хранения, условиям хранения, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в иных документах, устанавливающих требования к приемке, транспортировке и хранению продуктов питания.
- Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Блюда должны готовиться по справочнику рецептур для предприятий общественного питания.

- обеспечение поступления с рационами питания витаминов в достаточных количествах. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

**Требования к продуктам и блюдам:**

Все продукты по каждой партии (поставке) должны иметь полный перечень необходимых документов, удостоверяющих качество (сертификацию) продуктов с указанием даты выработки и сроков годности. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты животноводства на каждую партию (поставку) обязательны.

Не допускается поставка продуктов и приготовление блюд, запрещенных при организации детского питания. Необходимо обеспечивать приготовление завтраков и обедов высокого качества.

Исполнитель должен проводить витаминизацию блюд, включаемых в меню □Ш (третьи) блюда.

**7. Требования к продуктам питания, используемых при оказании Услуги.**

При формировании рационов питания обучающихся используется следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества<sup>1</sup>:

<i>Наименование используемого при оказании Услуги товара</i>	<i>Значения показателей используемого при оказании Услуги товара</i>
Молоко	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Молоко питьевое пастеризованное. Консистенция: жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.</p> <p>Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый. Жирность не менее 2,5%.</p> <p>Упаковка производителя, фасовка – 0,2л; 1 литр. ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 32252-2013.</p>
Кефир	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Кефир. Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой</p>

<sup>1</sup> Приведенные ссылки на национальные стандарты и технические документы означают, что качество пищевых продуктов должно быть не ниже предусмотренного этими документами.

	<p>привкус.</p> <p>Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе 2,5% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31454-2012.</p>
Ряженка	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Ряженка. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира: от 2,5 до 4% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31455-2012.</p>
Йогурт	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Йогурт фруктовый. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в ассортименте, без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Не менее жирности 2,5%. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</p> <p>ГОСТ 31981/2013, ТУ производителя.</p>
Творог	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Изготовлено из цельного молока. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый, равномерный по всей массе. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры.</p> <p>Массовая доля жира: не более 9 %. Изготовлено из цельного молока. Упаковка производителя - фольгированная бумага, кашированная фольга. Фасовка - пачка, до 0,25 кг; ГОСТ 31453-2013.</p>
Сметана	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью, допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов,</p>

	<p>пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры Упаковка - пластиковый стаканчик, фасовка – до 0,5 кг. ГОСТ 31452-2012.</p>
Молоко сгущенное с сахаром	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Тип продукта в зависимости от массовой доли жира: цельное сгущенное молоко с сахаром. Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком. Фасовка – жестяная банка до 0,4 кг. ГОСТ 31688-2012</p>
Масло сладко-сливочное коровье не соленое 82,5% жир, содержащие влаги не более 16%	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Вкус и запах – Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид – плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Содержание жира в 100 гр. – 82,5%. Фасовка до 0,25кг. ГОСТ 32261-2013</p>
Сыр	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости. Консистенция эластичная, однородная по всей массе. Массовая доля жира 45%. Сорт высший. ГОСТ 32260-2013.</p>
Мясо: говядина	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N034/2013. ГОСТ 31797-2012</p> <p>Термическое состояние отруба: замороженное. Тип отруба: бескостный; цвет поверхности бледно-красный; запах свойственный свежему мясу. Мясо не содержит льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20 %. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Печень говяжья	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной</p>

	<p>продукции» от 09.10.2013 N034/2013. ГОСТ Р 54366-2011.</p> <p>Термическое состояние – замороженное. Блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега. срок годности не более 6 месяцев. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Птица (мясо птицы, мясо индейки)	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 31962-2013, "Мясо кур (тушки кур, цыплят - бройлеров и их части).</p> <p>Технические условия", ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (Тушки и их части)</p> <p>Термическое состояние – замороженное. Мясо выпускается в виде целых (потрошенных) тушек и их частей. Тушка и их части должны быть хорошо обескровленными, чистыми, без посторонних включений, без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без холодильных ожогов, пятен от различной желчи. Костная система без переломов и деформации. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.</p>
Рыба	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299),</p> <p>ГОСТ 32366-2013. Рыба потрошенная обезглавленная. Товар должен быть чистым, ровным без ржавого оттенка. Без повторного замораживания с сохранением формы и веса после разморозки. Поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Запах свежей рыбы. Размер - средний. Фасовка в коробки или мешки. Сорт первый.</p>
Сельдь	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299),</p> <p>Сельди соленые, ГОСТ 815-2019. Сельдь неразделанная в целом виде. Поверхность чистая, по цвету свойственному данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственный соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.</p>
Изделия колбасные вареные для детского питания	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N034/2013.</p> <p>ГОСТ 31498-2012. Продукты с чистой сухой поверхностью, без</p>

	повреждения оболочки. Высший сорт. Структура продукта однородная, вкус нежный, сочный, с молочным оттенком, без постороннего запаха и привкуса. не должны содержать соевый белок, пищевые добавки, усилители вкуса (глутамат натрия) и искусственные ароматизаторы
Яйцо куриное пищевое столовое, 1кат.	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 31654-2012. Пищевые столовые, 1 категории, отсутствие боя, маркированное, калиброванное, чистое, без постороннего запаха, пройденное санитарную обработку. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержание яиц не должно иметь посторонних запахов. Остаточный срок годности – не менее 90% основного срока годности, указанного производителем. Фасовка 30 штук в ячейке, упаковка – ящики из гофрированного картона, вместимостью 360 штук.</p>
Овощи свежие, зелень	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Овощи свежие: корнеплоды, клубнеплоды 1 класс. ГОСТ 7176-2017; ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 32285-2013. Поверхность гладкая, структура плотная. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Без надрезов и пятен, без гнили. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм.</p> <p>Капуста свежая: ГОСТ Р 51809-2001. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не пророщенные, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм.</p> <p>Культуры овощные луковичные: ГОСТ 34306-2017; ГОСТ 55909-2013. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм.</p> <p>Культуры овощные зеленые: ТУ производителя. Растения молодые, свежие, чистые, не вялые, зеленые, не поврежденные. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, полиэтиленовые пакеты.</p>
Томаты (помидоры) свежие	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 34298-2017. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичные для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные, без признаков гнили. Красного цвета. Средние по размеру. Фасовка – картонные короба.</p>

<p>Огурцы свежие среднеплодные</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33932-2016. Плоды свежие, целые, чистые, не уродливые, здоровые, незагрязнённые, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки., без признаков гнили.</p> <p>Внутреннее строение: Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Фасовка – картонные короба.</p>
<p>Фрукты свежие (плоды)</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Фрукты свежие. Плоды должны быть целыми, вполне резвившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. По форме и окраске соответствующиеданному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Упаковка – картонная коробка. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм.</p>
<p>Сухофрукты</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32896-2014, целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.</p>
<p>Соки</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 32103-2013. Сок восстановленный, однородная непрозрачная жидкость, с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых ( за исключением цедры и альbedo). Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.</p>
<p>Напитки</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 32573-2013, сорт 1, «Чай черный. Технические условия». По виду и размеру чаинок чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), гранулированный и мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. В чае не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги</p>



	<p>не более 8,0%. Упаковка – мягкая или полужесткая, массой нетто от 100 до 250 грамм.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Влажность не более 7.5%. Фасовка до 1,0кг.</li> <li>- ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия». Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Запах свойственный данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха, не содержащий в своём составе натуральный кофе Фасовка полимерные пакеты, от 100 до 250 грамм.</li> </ul>
Хлеб	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хлеб, изготовлен из смеси ржаной и пшеничной муки. ГОСТ 31807-2018. Вес хлеба составляет не менее 500 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ.</li> <li>- хлеб пшеничный ГОСТ 31805-2018. Хлеб изготовлен из пшеничной муки высшего сорта. Вес булки составляет не менее 400 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная, высшего сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ.</li> </ul>
Хлебобулочные изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухари сдобные ГОСТ 8494-96 Форма полуовальная, без сквозных трещин и пустот. Цвет от светло–коричневого до коричневого. Вкус сладковатый с привкусом ароматизированных и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. Сухари должны быть хрупкими.</li> <li>- сушки ГОСТ 32124-2013. Форма овальная, округлая, глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин. Цвет от желто-коричневого до коричневого. Сушки должны быть хрупкими.</li> <li>- сухари панировочные, ГОСТ 28402-89. Панировочные сухари должны вырабатываться из хлебных сухарей. Внешний вид: крупк, достаточно однородная по размеру, цвет от светло-желтого до светло-коричневого, вкус и запах свойственный панировочным сухарям.</li> </ul>
Крупы (злаки), бобовые	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупа рисовая, ГОСТ 6292-93. Цвет –белый с различными оттенками. Запах – свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке</li> </ul>

	<p>производителя.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупа манная, марки ., ГОСТ 7022-2019, марка М. Внешний вид и цвет – непрозрачная мучнистая крупа ровного бело-кремового цвета. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа перловая, ГОСТ 5784-60 . Цвет – белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах – свойственный перловой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа гречневая, ГОСТ Р 55290-2012 . Первый сорт. Ядрица, зерна цельные пропаренные без оболочек. Чистая, сыпучая, быстро разваривающаяся без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, плесени. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- хлопья овсяные (геркулес), ГОСТ 21149-93. Цвет – белый, с оттенками от кремового до желтого. Запах – свойственный овсяной крупе. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа пшено шлифованное , ГОСТ 572-2016. Цвет – желтый разных оттенков. Запах – свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- горох шлифованный, ГОСТ 6201-68. Цвет- желтый, зеленый. Запах – свойственный гороху, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- фасоль продовольственная, ГОСТ 7758-75 .Цвет – зеленый, коричневый, желтый, красный(разных оттенков), без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа пшеничная, ГОСТ 276-60. Цвет – желтый. Запах свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа ячневая, ГОСТ 5784-60. Цвет – белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> <li>- крупа кукурузная, ГОСТ 6002-69. Цвет – белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.</li> </ul>
Макаронные изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Изделия макаронные, ГОСТ 31743-2017 . Первый сорт, группа А. Изделия однородные, стекловидные на изломе, без постороннего вкуса и запаха. Состав: мука первого сорта из твердых сортов пшеницы, вода. Фасовка -упаковка производителя.</p>
Мука	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Мука пшеничная , ГОСТ 26574-2017, высший сорт. Цвет белый или белый с кремовым оттенком, Запах свойственный пшеничной муке, не</p>

	затхлый, не плесневелый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка по ГОСТ 26791. Фасовка в мешки весом не более 50 кг, бумажные пакеты весом 1-2 кг.
Концентраты пищевые сладких блюд	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- Кисель сухой, ГОСТ 18488-2000. Внешний вид- однородная сыпучая масса. Брикетты целые, правильной формы. Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них, с картофельным крахмалом, обогащенные витаминно-минеральным комплексом, без консервантов и искусственных добавок. Фасовка: брикетты до 0,22кг.</p>
Масло подсолнечное	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент на масложировую продукцию от 09.12.2011 №024/2011.</p> <p>- масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013. Для непосредственного употребления в пищу, рафинированное дезодорированное «Высший сорт». Прозрачное без осадка, без запаха, обезличенный вкус. Фасовка – бутылки ПЭТ, емкостью от 0,9 до 1,5 литра.</p>
Кондитерские изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- печенье ГОСТ 24901-2014. Свежее, не засохшее, без постороннего запаха и вкуса, трещин и лома, разрыхлителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Состав продукта: мука высшего сорта, соль, вода, сахар, сода, растительные жиры (или сливочное масло) и др. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- вафли ГОСТ 14031-2014 Вафли с начинками в виде прослоек прямоугольной формы. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Размер одинаковый. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- зефир ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». Свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Состав: яблочное пюре, патока, сахарный песок, яичный белок, агар или пектин, вкусовые и ароматические добавки. Глазированный, в темном шоколаде. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок Фасовка – коробка из коробочного картона, не более 1000 грамм.</p> <p>- пряники ГОСТ 15810-2014. Заварные, глазированные, без начинки, в ассортименте. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- мармелад ГОСТ 6442-2014 Вкус, запах и цвет характерные для</p>

	данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок - конфеты, ГОСТ 4570-2014. Конфеты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждений. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Запах и вкус свойственный основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
Дрожжи прессованные	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Дрожжи хлебопекарные прессованные, ГОСТ Р 54731-2011. Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Запах – свойственный дрожжам, не допускается плесени и другие посторонние запахи. Вкус – свойственным дрожжам, без постороннего привкуса. Фасовка до 01 кг.
Лавровый лист	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Товар соответствует требованиям ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями. Запах хорошо выраженный, свойственный лавровому листу . Фасовка до 0,1 кг.
Сахар белый	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 33222-2015 Сахар-песок ,Вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском. Растворимость в воде: полная, раствор прозрачный без осадков. Без механических или других посторонних примесей. Фасовка в мешки весом не более 50кг, бумажные пакеты весом 1кг.
Соль йодированная	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная», белое кристаллическое минеральное вещество, встречающееся в природе, растворяется в воде. Упаковка – герметичная светоотражающая, массой нетто 1 килограмм.
Овощи: капуста квашеная	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Капуста квашеная, приготовленная из свежей белокочанной капусты с

	<p>добавлением поваренной соли, подвергнутая молочнокислому брожению и предназначенная для сети общественного питания. Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм. Овощные и плодоовощные компоненты равномерно распределены в квашеной капусте. ГОСТ 34220-2017</p>
Огурцы соленые	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Плоды целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода. Консистенция – крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус и запах характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет-зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. ГОСТ 34220-2017</p>
Горошек зеленый консервированный.	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует ГОСТ 34112-2017, «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». Сорт «Высший». Горошек натуральный стерилизованный. Без ГМО. Без лишних примесей. Без допустимых дефектов, хорошего товарного вида. Вес нетто до 0,4 кг</p>
Джем	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 31712-2012. Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Продукт стерилизованный. Фасовка до 1,0 кг.</p>
Повидло	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 32099-2013. «Повидло. Общие технические условия». Высший сорт. Без консервантов. Продукт стерилизованный. Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг.</p>
Томат-паста	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия». Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без</p>

	темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Без признаков «бомбажа». Без химических консервантов, красителей, искусственных пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг;
Аскорбиновая кислота	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Аскорбиновая кислота для С- витаминизации третьих блюд. ТУ производителя.
<b>Указание на товарные знаки:</b>	Отсутствует

### **8. Требования к персоналу, непосредственно оказывающему Услуги по организации питания:**

– К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

– Стаж работы (подтверждённый записями в трудовой книжке) в системе детского питания не менее двух лет за последние пять лет;

– Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должна быть пройдена не более двух лет назад, руководитель – не более года назад.

– Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинская книжка должна содержать отметки о прививках в соответствии с национальным календарем прививок

– Регламентируемые прививки персонала: дифтерия, столбняк, гепатит А, гепатит В, корь, брюшной тиф.

Обеспечение работающего персонала спецодеждой (три комплекта) и нескользящей обувью.

### **9. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;

- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши "самокваса";
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи)	60-100	100-150

и т.п.)		
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, нетто	в г, мл, нетто
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстатные	200	200
Мясо 1 категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные-1 кат)	35	53
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
Молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (5%-9% м.д.ж.)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35



Масло растительное	15	18
Яйцо, шт	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2
Какао-порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Специи	2	2

**10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах –не менее)**

Показатели	С 7 до 12 лет	С 12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

*СанПиН 2.3./2.4.3590-20*

**Заказчик:**

\_\_\_\_\_

**Исполнитель:**

\_\_\_\_\_

**Стоимость Услуг**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование единицы Услуги</b>	<b>Цена за единицу Услуги (стоимость питания 1 чел.), рублей*</b>	<b>Максимальное значение цены Контракта, рублей</b>
1.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания льготные категории обучающихся (дети в возрасте от 7 до 11 лет)	83,28	7970118200ЦС202-697 803,12
2.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания льготные категории обучающихся (дети в возрасте от 12 лет)	137,56	7970118200ЦС202 1 168 297,08
3.	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	116,05	4444444444Г3002-804 737,40
			4444444444Г3022-4 024 103,10

**Заказчик:**

\_\_\_\_\_

**Исполнитель:**

\_\_\_\_\_

от « 10 » октября 2022 г.

**Форма заявки на питание \_\_\_\_\_  
(дата)**

Но мер кла сса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	Питание обучающихся с 1 по 4 класс	Питание обучающихся из семей со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума	Питание обучающихся, являющихся членами многодетных семей	Питание обучающихся из числа инвалидов, жертв вооруженных и международных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий, жертв насилия, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, или являющихся членами семей беженцев и вынужденных переселенцев, оказавшихся в экстремальных условиях
<b>Итого:</b>					

Заявку _____ представитель Исполнителя:  _____ (должность)  _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи) М.П.(Штамп)	принял	Заявку составил представитель Заказчика:  _____ (должность)  _____ / _____ / (подпись) (расшифровка подписи) М.П.
--	--------	---

Заказчик:

\_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_\_ "  
20 \_\_\_\_\_ г.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_\_ "  
20 \_\_\_\_\_ г.

от « 10 » октября 2022 г.

**Форма Абонементной книжки**

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания Услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания Услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано Услуг на сумму:</p> <p>_____ цифрами _____ прописью</p> <p>_____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания Услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания Услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано Услуг на сумму:</p> <p>_____ цифрами _____ прописью</p> <p>_____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>
---	---

Заказчик: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к распоряжению Правительства  
Ульяновской области  
от 15 апреля 2022 г. № 182-пр

**ТИПОВОЕ РЕГИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ**  
**для организации двухразового горячего питания обучающихся**  
**в общеобразовательных организациях на территории Ульяновской области**

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Неделя: 1

Возраст:

7-11 лет

№ реп.	Приём пищи, назоче- нование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энер- гетиче- ская цен- ность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			В	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0,0	0,002	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
74,14	Каша молочная овсяная (геркулесовая) с маслом сливочным	200	8,68	12,51	31,2	251,95	0,22	0,2	1,30	0,054	0,11	142,58	97,9	0,063	0,014	65,45	0,15	6,69	0,53	
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,5	0,06	0,23	1,95	0,05	0,05	152,2	124,5	0,034	0,003	149,6	0,19	21,3	0,4	
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,015	1,35	0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,0015	0	0,66	
Итого за завтрак			18,32	18,54	93,3	579,3	0,38	0,47	14,6	0,1	0,16	322,78	272,4	0,1	0,02	295,38	0,34	32,99	1,71	
Обед (полноценный рацион питания)																				
10	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправлен- ный растительным мас- лом	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,6	0,016	0	56,3	21,1	0,002	0,017	10,1	0,02	22,6	0,6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
50,08* З П	Салат из свёклы с сыром, заправленный растительным маслом	60	1,99	4,53	4,95	68,27	0,01	0,04	5,54	0,06	0	65,82	48,95	0,01	0,039	8,3	0,02	13,94	0,83
102,19	Суп харчофельный с бобовыми (горох) с гречками пшеничными на бульоне	200/50	4,8	3,1	19,85	129,2	0,21	0,07	7	0	0	42,10	142,5	0,078	0,006	69,41	0,038	29,62	0,41
331,39	Крокеты «Детские» запечённые под соусом сметанным	95	15,34	24,23	5,12	204,11	0,13	0,12	2,19	0,00125	0,07	25,5	111,82	0,85	0,013	28,55	0,068	23,43	1,46
332,02	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,7	3,43	36,45	270,31	0,09	0,03		0,03	0,04	13,30	46,21	0,01	0,003	93,86	0,08	8,47	0,086
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15
5,1	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,50	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			28,39	34,24	108,29	847,0	0,61	0,35	25,29	0,05	0,11	165,7	435,5	0,959	0,04	219,5	0,21	118,7	4,04
Итого за обед (замена)			29,8	35,7	111,0	876,8	0,6	0,3	17,2	0,09	0,11	175,2	463,4	1,0	0,1	217,7	0,2	110,1	4,3
Итого за 2 приёма пищи			46,71	52,78	201,59	1426,35	0,99	0,82	39,89	0,15	0,27	488,5	707,93	1,06	0,06	514,85	0,5	151,7	5,7
Итого за 2 приёма пищи (замена)			48,1	54,2	204,3	1456,1	0,9	0,8	31,8	0,2	0,3	498,0	735,8	1,1	0,1	513,1	0,5	143,1	6

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Возраст:

7-11 лет

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Se	К	І	Mg	Fe
Завтрак																			
3,03	Гастрономия / сыр порционно	15	2,32	2,95	0	36,4	0	0,03	0,1	0,1	0	88	50	0	0,01	8,8	0,0001	3,5	0,1
71,14	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	200	9,64	13,08	58,4	380,26	0,29	0,26	1,73	0,072	0,01	190,1	130,53	0,08	0,018	87,26	0,2	8,92	0,7
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,28	0,04	0,15	1,3	0,03	0,03	120,4	90	0,2	0,25	187,9	0,09	14	0,12
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0,003	78,6	0	0	0,66
Итого за завтрак			21,52	19,71	92,58	691,14	0,39	0,46	4,45	0,2	0,04	410,5	309,53	0,29	0,28	362,5	0,29	26,42	1,58

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
53,25	Салат из капусты бело-кочанной с огурцом «Зайчик», заправленный растительным маслом	60	0,77	3,04	2,26	30,97	0,02	0,02	1,03	0,017	0	25,65	13,62	0,003	0,017	9,2	0,48	9	0,28
*0,09 3,П	Салат «Фасолика», заправленный растительным маслом	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,07	1,1	0,050	0	69,36	47,5	0,06	0,02	1,29	0,006	21,3	0,8
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/10	1,4	3,96	16,3	171,8	0,05	0,038	12,6	0	0	39,4	39,2	0	0	30,66	0	17,7	0,66
239,43	Тефтели из рыбы тушёные в соусе овощном	90	21,12	27,11	35,22	329,3	0,12	0,11	1,76	0,04	0	134,96	267,8	0,13	0,001	32,34	0,049	58,59	1,75
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,25	9,25	22,02	138,76	0,16	0,13	2,5	0,06	0,05	43,8	96,8	0	0	58	0,021	32,92	1,19
349,1	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66
5,1	Хлеб ржанно-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,50	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			28,61	43,72	119,2	874,28	0,47	0,36	18,09	0,12	0,05	290,91	535,71	0,15	0,02	147,75	0,55	154,11	5,87
Итого за обед (замена)			29,5	43	126,7	907,7	0,5	0,4	18,1	0,2	0,1	334,6	569,6	0,2	0	139,8	0,1	166,4	6,4
Итого за 2 приёма пищи			50,13	63,43	211,78	1565,42	0,86	0,81	22,54	0,32	0,09	701,41	845,24	0,44	0,3	510,26	0,84	180,53	7,45
Итого за 2 приёма пищи (замена)			51,0	62,7	219,3	1598,8	0,9	0,9	22,6	0,4	0,1	745,1	879,1	0,5	0,3	502,4	0,4	192,8	8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

среда

Сезон:

осенне-весенний

Возраст:

7-11 лет

Неделя: 1

№ рек.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12
223,23	Запеканка творожная с соусом молочным (сладким)	170	19,3	30,65	61,4	451,0	0,07	0,28	2,35	0,07	0,27	173	236,7	0,041	0,03	181,9	0,008	33,5	1,15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
375,01	Чай чёрный с лимонком	200	0,24	0,06	15,22	58,6	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,015	1,4	0	0	12	39	0	0	78,6	0	0	0,66
Итого за завтрак			24,5	31,6	116,2	665,5	0,2	0,3	15,4	0,1	0,5	209,1	296,5	0,1	0,1	294	0	43,7	2,8
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	60	0,34	2,05	1,74	28,09	0,03	0,01	8,91	0,32	0	12,84	8,93	0,01	0,19	61,37	0,0014	9,82	0,29
7 * ЗП	Салат «Витаминный» (капуста, консервированная кукуруза), заправленный растительным маслом	60	1,90	2,50	7,80	61	0,05	0,03	23	0	0	29,40	43,3	0	0,04	51,03	0,001	7,63	0,65
83,03	Борщ со свежей капустой и картофелем на бульоне	200	1,37	2,12	8,76	59,65	0,05	0,05	15,7	0,06	0	37,88	38,91	0,22	0,48	98,20	0,03	18,44	0,93
291,33	Плов с птицы	230	16,15	17,02	48,46	407,63	0,2	0,1	4,69	0,002	0	31,61	215,19	0,095	0,093	58,07	0,042	52,25	1,96
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	202	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,02	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			19,91	21,81	105,1	708,46	0,42	0,32	34,1	0,38	0	120,83	402,33	0,42	0,96	436,74	0,07	123,41	4,75
Итого за обед (замена)			21,5	22,3	111,2	741,4	0,4	0,3	48,2	0,1	0	137,4	436,7	0,4	0,8	426,4	0,1	121,2	5,1
Итого за 2 приёма пищи			44,4	53,4	221,3	1373,9	0,7	0,6	49,5	0,45	0,47	329,9	698,8	0,57	1,02	730,7	0,08	167,2	7,6
Итого за 2 приёма пищи (замена)			46,0	53,9	227,3	1406,8	0,7	0,7	63,6	0,1	0,5	346,4	733,2	0,6	0,9	720,4	0,1	165,0	7,9

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

четверг

Сезон:

Возраст:

осенне-весенний

7-11 лет

Неделя: 1

№ рек.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг/мкг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Ф	Se	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
51,28	Салат «Петрушка» из моркови с сыром	60	4,03	7,45	2,89	94,84	0,02	0,074	2,21	0,008	0,014	14,3	98,16	23,1	0,04	9,20	0,002	21,21	0,44
*1,6 З.П	Салат фруктовый с сахарной пудрой	60	0,04	0,18	5,54	25,50	0,02	0,02	2,3	0,002	0	15	10,2	0,06	0,02	86,46	0	6,6	0,75



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
478,28	Картофельная запеканка с рублеными мясными изделиями (или субпродуктами) под соусом сметанным	200	12,52	13,57	37,12	329,52	0,18	0,15	3,5	0,009	0,02	39,44	117,68	0,06	0,024	107,06	0,079	42,83	0,8
407	Сок фруктовый	200	0,20	0,26	22,20	36,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14,0	28,70	0,1	0,2	202	0	10	0,24
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,002	0	0,66
Итого за завтрак			21,35	21,94	97,27	669,45	0,30	0,34	14,2	0,019	0,03	94,8	293,74	0,29	0,29	571,32	0,083	80,64	2,89
Итого завтрак (зимний период)			15,7	14,1	83,1	1057,1	0,2	0,2	9,2	0,03	0,02	66,4	157,2	0,1	0	246,4	0,1	51,1	2,1
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,22	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	0,95	3,10	5,17	52,68	0,03	0,03	9,3	0,008	0,00	17,95	26,89	0,09	0,019	14,78	0,01	12,28	0,52
124,44	Суп овощной на бульоне	200	2	5,2	9	88,1	0,02	0,02	9,20	0,04	0	36,7	24,2	0,07	0,57	30,95	0,20	12,4	0,4
33,10	Виточки «Детское» тушёные под овощным соусом	90	13,79	15,01	14,92	250,85	0,17	0,15	1,65	0,02	0	18,62	77,46	0	0,06	25,5	0,13	49,48	1,7
330,01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	17,26	2,85	38,12	250,46	0,35	0,14	0,0	0,03	0,03	66,31	161	0,05	0,0203	65,5	0,08	42	0,98
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,60	7,7	0	0	0,5	0	3	0,66
6637,03	Кондитерское изделие / печенье	30	1,7	2,26	13,8	78,89	0,002	0,01	0	0	0	8,20	17,4	0,0	0,0	0,17	0	3	0,2
5,10	Хлеб ризано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,50	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			37,74	28,76	124,4	924,47	0,69	0,41	20,4	0,10	0,03	194,9	425,3	0,23	0,67	154,5	0,42	155,1	5,79
Итого за 2 приёма пищи			53,4	42,9	207,4	1981,6	0,9	0,6	29,5	0,1	0,1	261,4	582,5	0,4	0,7	400,9	0,5	206,2	7,9
Итого за 2 приёма пищи (замени)			53,4	42,9	207,4	1981,6	0,9	0,6	29,5	0,1	0,1	261,4	582,5	0,4	0,7	400,9	0,5	206,2	7,9

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: образовательные организации

пятизла

Сезон:

осенне-весенний

Возраст:

7-11 лет

Неделя: 1

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10,0	0	0,002	16	11	0	0	1,70	0	5	0,12
340,33	Омлет запечённый с картофелем и маслом сливочным	150	10,7	36	15,81	349,9	0,13	0,36	4,69	0,19	1,80	98,33	186,8	0,06	0,03	527,6	0,21	25,6	2,33
66271	Молоко / кисломолочный напиток	200	5,4	5	21,6	158	0	0	1,8	0,04	0,1	242	188	0,03	0,0	204	0	30	0,20
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0,0	0	12	39	0,007	0,003	78,6	0,0015	0	0,66
Итого за завтрак			21,01	41,86	76,93	683,8	0,23	0,4	17,84	0,23	1,9	368,3	424,8	0,09	0,04	811,9	0,229	60,6	3,31
Обед (полноценный рацион питания)																			
4,19	Салат «Солнышко»	60	0,59	0,12	4,85	22,95	0,03	0,03	6,98	0,03	0	22,8	21,60	0	0,04	10,3	0,02	14,70	0,59
20,14 *	Салат из свёклы, заправленный растительным маслом	60	0,86	1,56	5,13	37,43	0,01	0,02	5,7	0,01	0	21,83	24,66	0	0,4	18,5	0,01	12,58	0,8
392,32	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	12,93	11,41	29,29	264	0,19	0,10	0,49	0,02	0,09	23,43	133,86	0,04	0,024	22,5	0,049	18,26	0,75
489,07	Рагу из птицы домашнего с овощами	250	15,73	14,66	28,92	236	0,61	0,56	27,84	0,002	0	84,11	217,14	0,066	0,0018	74,2	0,033	61,6	2,93
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	202	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,94	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,017	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			31,3	26,81	109,2	736,04	0,97	0,85	40,11	0,05	0,09	168,8	511,9	0,21	0,27	326,1	0,102	137,46	5,84
Итого за обед (замена)			31,6	28,3	109,5	750,5	1	0,8	38,8	0,03	0,09	167,9	515	0,2	0,6	334,3	0,1	135,3	6,1
Итого за 2 приёма пищи			52,3	68,7	186,1	1419,8	1,2	1,2	58	0,3	1,9	537,2	936,7	0,3	0,3	1138	0,3	198,1	9,2
Итого за 2 приёма пищи (замена)			52,6	70,1	186,4	1434,3	1,2	1,2	56,7	0,3	1,9	536,2	939,8	0,3	0,7	1146,2	0,3	195,9	9,4

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			В	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe
Завтрак молочный																			
1,60	Салат фруктовый с сахарной пудрой	60	0,04	0,18	5,5	25,5	0,02	0,02	2,30	0	0	15	10,2	0,06	0,02	86,46	0	6,60	0,75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
223,24	Запеканка творожная с соусом молочным (сладким)	230	25,61	36	80,7	507,5	0,08	0,33	2,62	0,09	0	204	25,37	0	0	297,6	0,01	39,42	1,35
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,28	0,04	0,15	1,50	0,03	0,03	120,4	90	0,2	0,25	187,9	0,09	14	0,12
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0	78,6	0	0	0,66
Итого за завтрак			35,2	39,9	140,4	807,5	0,20	0,52	7,57	0,12	0,03	351,4	164,57	0,27	0,27	680,53	0,1	60,02	2,88
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,26	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	60	0,34	2,05	1,74	28,09	0,03	0,01	8,9	0,32	0	12,84	8,93	0,01	0,19	61,37	0,001	9,82	0,29
*47,01 3 П*	Салат «Витаминный» (консервированная капуста с яблоком), заправленный растительным маслом	60	0,72	5,41	6,32	77,73	0,01	0,02	7,87	0,10	0	26,85	16,35	0	0,01	51,04	0,001	8,69	0,64
6626,09	Борщ «Сибирский» с фасолью на бульоне	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19	0,07	0,01	43,11	48,75	0,15	0,48	98,20	0,03	22,44	0,80
255,00	Печень по-строгановски	100	19,05	11,83	7,18	211,28	0,24	1,94	14,86	0,0055	0,006	15,22	310,64	0,22	38,93	270,37	6,77	18,69	6,72
267,71	Шницель «Готоша», запечённый с овощами	90	18,04	9,67	4,00	220,92	0,15	0,09	1,2	0,3	0	15,88	175,41	0	0,06	20	0,13	25,23	1,68
332	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,7	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	0,04	13,3	46,21	0,01	0	93,86	0,08	8,47	0,09
407,00	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86	0,02	0,1	4,8	0	0	14,0	28,7	0,1	0,20	202	0	10	0,24
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,0	0,0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			28,9	20,6	104,3	721,5	0,6	2,2	47,6	0,4	0,1	123	553,8	0,5	39,8	742,9	6,9	102,3	9,5
Итого за обед (замена)			28,3	21,8	105,7	780,8	0,4	0,4	32,9	0,5	0,1	137,6	426,0	0,3	0,8	482,2	0,2	107,7	4,8
Итого за 2 приёма пищи			64,1	60,4	244,7	1529	0,8	2,7	55,1	0,6	0,1	474,4	718,4	0,8	40,1	1393,4	7	162,3	12,3
Итого за 2 приёма пищи (замена)			63,5	61,6	246,1	1588,2	0,6	0,9	40,4	0,6	0,1	489	590,6	0,5	1	1132,7	0,3	167,8	7,7

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон:

осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст:

7-11 лет

№ реп.	Приём пищи, наимено- вание блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак мясной																			
3,01	Гастрономия / сыр порционно	10	2,3	3	0	36,4	0	0,03	0,1	0,01	0	88	50	0	0,01	8,8	0	3,5	0,1
2,47	Каша молочная пшённая с маслом сливочным	200	7,43	8,65	46,9	258	0,19	0,16	1,2	0,018	0,11	136	181,37	0,063	0,014	228,7	0,15	47,6	1,24
693	Какао с молоком	200	4,7	5,15	22,58	151	0	0,23	1,95	0,05	0,05	152,2	124,5	0	0	149,63	0,19	21,3	0,4
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0	78,6	0,002	0	0,66
Итого за завтрак			18,99	17,23	99	579,05	0,31	0,44	4,54	0,08	0,16	388,2	394,87	0,1	0,03	465,68	0,34	72,40	2,4
Обед (полноценный рацион питания)																			
0,09	Салат «Фасолька», заправленный расти- тельным маслом	60	1,67	2,35	9,75	64,39	0,05	0,10	1,07	0,05	0	69,36	47,5	0,06	0,02	11,29	0,01	1,30	0,8
124,4 7	Суп овощной на бу- льоне с гречками пшеничными	200/50	5,8	5,6	33,6	205,3	0,02	0,02	9,2	0,04	0	36,74	24,2	0,07	0,57	30,95	0,2	12,4	0,4
273,0 7	Котлеты рыбные на- ровые, запечённые под сметанно- луковым соусом	90	11,93	9,5	20,22	200,86	0,0	0	0,62	0,01	3,41	4,4	5,25	0,18	0,08	40,78	0,17	11,05	0,06
520,08	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,25	9,25	22,02	138,76	0,16	0,13	2,5	0,06	0,05	43,8	96,79	0	0	58	0,02	32,9	1,19
66112	Кондитерское изде- лие / мармелад	30	1,4	1,81	11,0	63,1	0,02	0,01	0	0,1	0	7,4	15,7	0	0	7,2	0	0,2	0,18
349,1	Компот из смеси су- хофруктов С-витами- низированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66
5,10	Хлеб ржано- пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0	0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион пи- тания)			26,1	28,9	140	875,9	0,37	0,32	13,6	0,26	3,46	208,8	307,7	0,3	0,7	165,8	0,4	93,8	4,62
Итого за 2 приёма пищи			45,1	46,1	239	1454,9	0,7	0,8	18,1	0,3	3,6	597	702,6	0,4	0,7	631,5	0,7	166,2	7

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период  
Приблизительное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Приём пищи, наимено- вание блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак молочный																			
3,01	Гастрономия / сыр пор- ционно	10	2,32	2,95	0	36,4	0	0,03	0,07	0,01	0	88	50	0	0,01	8,8	0	3,50	0,10
786,04	Мучное кулинарное изделие / булочка тво- рожная	60	6,69	5,77	29	194,89	0,08	0,09	0,10	0,014	0,03	38,64	79,3	0,06	0,03	87,04	0,02	11,04	0,60
2,35	Капа молочная манная с маслом сливочным	200	7,12	11,68	31,06	257,63	0,1	0,24	0,09	0,012	0,07	187,76	124,5	0,025	0,02	83,48	0,09	26,14	0,41
351,01	Кисель фруктовый	200	0,03	0,02	18,62	73,23	0	0	1,25	0,001	0	5,24	7,81	0	0	8,04	0	0,85	0,08
0,09	Хлеб пшеничный	60	5	0,5	29,5	133,2	0,1	0,02	1,35	0	0	12	39,0	0	0	78,6	0	0	0,66
Итого за завтрак			20,72	20,9	107,89	695,35	0,24	0,38	2,86	0,04	0,10	331,64	300,61	0,09	0,06	265,96	0,11	41,53	1,85
Обед (полноценный рацион питания)																			
50,08	Салат из свёклы с сы- ром, заправленный мас- лом растительным	60	1,99	4,53	4,95	68,27	0,01	0,04	5,54	0,06	0,00	65,82	48,95	0,01	0,04	8,3	0,02	13,94	0,83
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200/10	1,4	3,96	6,3	71,80	0,05	0,038	12,6	0	0	39,4	39,2	0	0	30,66	0	17,7	0,66
288,38	Птица порционная за- печённая	90	13,89	12,37	1,38	168,97	0,05	0,12	0,75	0	0	18,71	125,6	0,0	0,01	17,4	0,04	14,89	1,3
330,01	Гороховое пюре с мас- лом сливочным	150	17,26	2,85	38,12	250,46	0,35	0,14	0	0,03	0,03	66,31	161,03	0,05	0,02	65,54	0,08	42	0,98
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,0	0,0	17,1	0	32,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион пита- ния)			36,6	24,1	89,9	744,8	0,64	0,4	20,6	0,6	0	222,8	495,2	0,2	0,1	170,8	0,1	126,7	6,0
Итого за 2 приёма пищи			57,4	45,0	197,8	1440,1	0,9	0,8	23,5	0,6	0,1	554,4	795,8	0,3	0,2	436,7	0,3	168,2	7,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

четверг

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

1	2	3	4			7	8					13									
			Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Р	Se	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак мясной																					
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,40	0,40	10	42,7	0	0,02	10,0	0	0	16,00	11	0	0	1,7	0	5	0,12		
279,35	Тефтели «Детские», тушённые в овощном соусе	90	12,51	17,31	6,05	229,59	0,19	0,15	0,14	0,04	0	18,47	149,98	0,02	0,06	23,86	0,05	23,63	1,87		
318	Овощи, тушённые в молочном соусе	100	2,06	1,88	8,83	60,6	0,05	0,06	8,15	0,01	0	42,1	51,56	0	0	251,5	0	20,96	0,58		
407,00	Сок фруктовый	200	0,20	0,26	22,2	86,39	0,02	0,10	4,8	0	0	14	28,7	0,1	0,2	202	0	10	0,24		
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0	0	78,6	0,002	0	0,66		
Итого за завтрак			19,7	20,3	76,6	552,5	0,36	0,347	24,4	0	0	102,6	280,2	0,1	0,3	557,7	0,1	59,6	3,5		
Обед (полноценный рацион питания)																					
10,11	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	60	0,6	3,1	2,2	38,6	0,06	0,07	13,6	0,02	0	56,3	21,1	0	0	10,1	0	23,6	0,6		
7 * ЗП	Салат «Витаминный» (капуста, консервированная кукуруза), заправленный растительным маслом	60	1,9	2,5	7,8	61	0,05	0,03	23	0	0	29,4	43,3	0	0,04	51,03	0	7,6	0,7		
99,54	Суп овощной «Летний» на бульоне	200	4,98	7,69	9,46	124,6	0,20	0,18	8,39	0,12	0,00	22,5	71,48	0,043	0,57	30,95	0,02	18,71	0,88		
436,98	Картофель, тушённый с мясными изделиями / жаркое по-домашнему	230	11,74	13,6	51,79	304,60	0,22	0,13	3,60	0,09	0,03	29,70	111,95	0,06	0,024	107,06	0,003	46,67	1,79		
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,45	0,0	1,7	0,15		
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0	0	17,1	0,0	32,9	1,33		
Итого за обед (полноценный рацион питания)			19,2	24,8	88,1	672,6	0,6	0,4	28,1	0,24	0	136,8	318,4	0,1	0,6	165,7	0,0	122,6	4,8		
Итого за обед (замена)			20,5	24,2	93,7	695,1	0,6	0,4	37,5	0,21	0,03	109,9	340,6	0,1	0,6	206,6	0,0	107,6	4,8		
Итого за 2 приёма пищи			39	45,1	164,7	1225,1	1	0,8	52,5	0,3	0	239,4	598,7	0,2	0,9	723,3	0,1	182,2	8,2		
Итого за 2 приёма пищи (замена)			40,3	44,5	170,3	1247,5	1	0,7	61,9	0,3	0	212,5	620,9	0,2	0,9	764,3	0,1	167,2	8,3		

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

пятница

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак молочный																			
28,02	Фрукт порционно / апельсин	100-120	0,90	0,2	8,1	40	0,04	0,03	6	0,05	0	34	25	0,02	0,05	18,1	0	13	0,3
340,19	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	11,38	8,3	2,89	140,3	0,07	0,43	0,39	0,02	1,8	98,33	127,33	0,06	0,03	20,29	0,21	17,13	0,19
430	Чай чёрный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,90	0,0001	0	5,25	8,24	0,6	0	15,83	0	4,4	0,87
0,09	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	133,2	0,06	0,02	1,35	0	0	12	39	0,01	0	78,6	0	0	0,66
Итого за завтрак			17,0	9,03	55,52	371,03	0,17	0,49	8,64	0,07	1,8	149,6	197,6	0,7	0,1	132,8	0,2	34,5	2,02
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,22	Вилегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	0,95	3,10	5,17	52,68	0,03	0,03	9,3	0,01	0	17,95	26,89	0,09	0,02	14,78	0,01	12,28	0,52
140,1	Суп картофельный с клёцками на бульоне	200	5,1	4,16	19,1	156,3	0,06	0,05	1,07	0,074	0,22	22,42	42,97	0,023	0,046	7,5	0,02	13,67	0,66
267,89	Котлета куриная, запечённая с овощами	90	16,55	16,03	40,92	341,39	0,08	0,11	0,85	0,072	0,06	30,88	166,25	1,02	0,14	17,17	0,4	36,26	0,89
1,39	Калгуста тушёная белокачанная / цветная капуста отварная	150	4,14	6,22	12,10	100,9	0,08	0,09	95,35	0,96	0	111,48	76,88	0	0	0	0	39,08	1,45
407	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14	28,70	0,1	0,2	202	0	10	0,2
5,10	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,85	0,36	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,0	0	17,1	0	52,9	1,33
Итого за обед (полноценный рацион питания)			28,79	30,13	123,43	864,36	0,39	0,44	111,37	1,11	0,3	221,2	452,3	1,2	0,4	258,6	0,4	144,2	5,1
Итого за 2 приёма пищи			45,8	39,2	179	1235,4	0,6	0,9	120	1,2	2,1	496,0	649,9	1,9	0,5	391,4	0,6	178,7	7,1

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

понедельник

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 12-18 лет

Неделя: 1

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая цен- ность (ккал)	Витамины (мг)									Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Р	Se	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	00	0	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
71,20	Каша молочная ов- сяная (геркулесо- вая) с маслом сли- вочным	250	11,38	12,51	33,6	253,4	0,22	0,20	1,30	0,054	0,11	142,58	97,90	0,063	0,014	65,45	0,15	6,69	0,53	
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,5	0,06	0,23	1,95	0,05	0,05	152,2	124,5	0,0	0,0	149,6	0,19	21,3	0,4	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0,0	9,2	0,02	0,0	0,88	
Итого за завтрак			22,54	18,7	105,54	625,15	0,40	0,47	14,43	0,1	0,16	320,78	265,9	0,83	0,02	225,98	0,36	32,99	1,93	
Обед (полноценный рацион питания)																				
10,40	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный рас- тительным маслом	100	1,00	5,16	3,60	64,33	0,10	0,11	22,66	0,026	0	93,83	35,16	0,003	0,03	16,83	0,033	38	0,1	
* 50 ЗН	Салат из свёклы с сыром, заправлен- ный растительным маслом	100	1,81	7,55	8,25	113,8	0,016	0,066	9,2	0,1	0	109,7	81,58	0,016	0,65	13,83	0,03	23,23	1,38	
102,19	Суп картофельный с бобовыми (горох) с гренками ржаными на бульоне	250/10	6,0	3,84	24,81	161,5	0,26	0,09	8,67	0,001	0	52,62	178,12	0,097	0,007	86,76	0,047	37,02	0,51	
331,40	Крокеты «Детские», запечённые под со- усом сметанно- томатным	100	16,62	23,5	7,12	271,17	0,14	0,13	3,2	0,0013	0,07	28,3	124,24	0,94	0,014	31,72	0,075	26,03	1,62	
332,10	Макаронные изде- лия отварные с маслом сливочным	180	6,84	4,11	43,74	228,38	0,108	0,036	0	0,036	0,048	15,96	55,45	0,012	0,036	112,63	0,96	10,16	0,103	
519,01	Компот из фрукто- во-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			36,15	37,36	148,15	1047,74	0,79	0,44	38,13	0,06	0,12	229,21	539,37	1,80	0,09	271,97	1,15	145,81	4,25
Итого за обед (замена)			36,96	39,75	152,8	1097,19	0,70	0,40	24,67	0,14	0,12	245,08	585,79	1,81	0,71	268,97	1,14	131,04	5,53
Итого за 3 приёма пищи			58,69	56,06	253,69	1672,89	1,19	0,91	52,56	0,17	0,28	549,99	805,27	2,63	0,11	497,95	1,51	178,8	6,18
Итого за 2 приёма пищи (замена)			59,5	58,5	258,3	1722,3	1,1	0,9	14,6	0,1	0,3	565,9	851,7	2,6	0,7	495,0	1,5	164	7,5

ПРИМЕЧАНИЕ: \*замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации

вторник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 1

Возраст: 12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)									Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
3,03	Гастрономия / смр порционно	20	4,64	5,9	0	72,8	0	0,06	0,14	0,02	0	176	100	0	0,02	17,6	0	7	0,2
71,15	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	250	11,09	15,78	40,8	327,01	0,36	0,32	2,16	0,072	0,2	237,62	163,16	0,1	0,018	109	0,25	11,15	0,87
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,45	0,06	0,23	2	0,05	0,05	152,2	124,5	0,034	0,003	149,63	0,19	21,30	0,4
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,2	0	0	10	32,5	0,7	0,003	9,2	0	0	0,88
Итого за завтрак			26,49	27,47	102,74	728,86	0,5	0,63	5,43	0,14	0,22	575,82	420,16	0,86	0,04	285,43	0,46	39,45	2,35
Обед (полноценный рацион питания)																			
53,350	Салат из капусты белокачанной с огурцом «Зайчик»	100	1,28	5,06	3,76	51,61	0,033	0,03	1,71	0,028	0	42,75	22,7	0,005	0,028	15,33	0,8	15	0,46
0,09	Салат овощной «Фасолька», заправленный растительным маслом	100	2,78	3,91	16,25	107,3	0,083	0,16	1,83	0,083	0	115,63	79,16	0,01	0,03	2,15	0,01	35,5	0,13

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	1,76	4,95	7,9	89,7	0,057	0,05	15,7	0	0	49,2	49	0	0	38,3	0	22,1	0,80
239,44	Тефтели из рыбы тушёные в соусе овощном	100	12,35	7,9	16,91	143,66	0,13	0,12	1,97	0,044	0	49,95	297,55	0,14	0,001	35,93	0,054	65,1	1,94
520,09	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,90	11,1	26,42	164,11	0,19	0,15	3	0,072	0,06	52,56	116,16	0	0	69,6	0,025	39,5	1,42
349,10	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,5	0	3	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			25,15	29,74	122,58	770,03	0,59	0,42	23,68	0,14	0,06	351,56	636,21	0,9	0,03	183,19	0,91	177,6	7,05
Итого за обед (замена)			26,65	28,59	135,07	825,72	0,64	0,55	23,8	0,2	0,06	424,44	692,67	0,9	0,03	170,01	0,12	198,1	6,72
Итого за 2 приёма пищи			51,64	57,21	225,32	1498,89	1,09	1,05	29,11	0,29	0,28	927,38	1056,37	1,76	0,08	468,62	1,37	217,05	9,4
Итого за 2 приёма пищи (замена)			53,1	56,1	237,8	1554,6	1,1	1,2	29,2	0,3	0,3	1000,3	1112,8	1,8	0,1	455,4	0,6	237,6	9,1

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации среда

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 12-18 лет

Неделя: I

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)									Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
28,01	Фрукт порционно / яблоко	150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
223,24	Залеканка творожная с соусом молочным (сладким)	230	25,61	36	80,7	507,50	0,08	0,33	2,62	0,09	0,0	204	0	0	0	0	0,01	39,4	1,35	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
375,01	Чай чёрный с лимонном	200	0,24	0,06	15,22	58,6	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			32,33	37,1	145,28	786,38	0,26	0,38	15,5	0,09	0,2	38,05	53,28	0,83	0,02	42,67	0,03	49,66	3,22
Обед (полноценный рацион питания)																			
38,13	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	100	0,6	3,14	2,90	48,16	0,05	0,016	14,85	0,53	0	21,4	14,88	0,016	0,31	02,28	0,0023	16,36	0,48
* 7,03 3 П	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	3,16	4,16	13	85	0,083	0,05	38,3	0	0	49,6	72,3	0	0,066	153,4	0,0016	12,7	0,91
1184,02	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,34	2,65	10,95	74,56	0,062	0,062	9,62	0,75	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16
291,17	Плов с птицей	250	25,79	33,48	56,70	617,05	0,21	0,108	5,09	0,002	0	34,35	233,9	0,103	0,101	63,11	0,045	56,79	2,13
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,1	0,2	202	0	10	0,24
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			34,57	40,26	140,9	1070,36	0,52	0,36	45,46	1,28	0	152	469,21	1,21	1,21	513,72	0,11	139,1	5,78
Итого за обед (замена)			37,13	41,28	151	1107,2	0,56	0,4	68,91	0,75	0	180,2	526,63	1,20	0,97	564,84	0,11	135,44	6,21
Итого за 2 приёма пищи			66,90	77,36	286,18	1856,74	0,78	0,74	60,96	1,37	0,2	390,05	522,49	2,04	1,24	556,39	0,14	188,76	9
Итого за 2 приёма пищи (замена)			69,5	78,4	296,3	1893,6	0,8	0,8	84,4	0,8	0,2	418,3	579,9	2,0	1,0	607,5	0,1	185,1	9,4

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации четверг

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 12-18 лет

Неделя: 1

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)									Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
4,20	Салат «Петрушка» из моркови с сыром	100	6,71	12,42	4,82	158,06	0,035	0,123	3,68	0,01	0	99,4	16,36	38,5	0,006	162	0,035	35,5	0,73
*102,2 3 П	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	0,65	0,3	9,2	42,5	0,033	0,03	3,8	0,04	0	25	17	10,15	0,033	144,06	0,001	11	1,25
478,28	Картофельная запеканка с рублеными мясными изделиями (или субпродуктами) под соусом сметанным	200	12,52	13,57	37,12	329,5	0,18	0,13	4	0,01	0,02	39,44	117,68	0,06	0,02	107,06	0,079	42,83	0,8
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,2	86,39	0	0	4,80	0	0	14	28,7	0	0	202	0	10,00	0,24
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			25,51	26,89	103,5	751,57	0,32	0,37	13,16	0,02	0,02	162,84	195,24	39,37	0,23	480,26	0,13	88,33	2,65
Итого завтрак (зимний период)			19,5	14,8	107,9	636,0	0,3	0,3	13,3	0	0	88,4	195,9	11	0,3	462,3	0,1	63,8	3,2
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,26	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,8	0,05	0,05	15,5	0,013	0	29,91	44,81	0,15	0,031	24,63	0,016	20,5	0,86
124,48	Суп овощной на бульоне с гренками пшеничными	250/50	7,25	7,0	42	256,62	0,02	0,02	9,20	0,05	0	36,74	24,20	0,07	0,57	30,95	0,20	12,4	0,4
33,09	Биточки «Детские» тушёные под овощным соусом	100	15,32	16,67	16,57	278,72	0,18	0,16	1,83	0,022	0	20,69	86,06	0	0,066	28,30	0,144	54,97	1,8
250,02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0,0	0,036	0,036	79,57	193,2	0,06	0,024	78,6	0,096	50	1,17
349,10	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66
66 037,03	Кондитерское изделие / печенье	30	1,7	2,26	13,8	78,89	0,002	0,01	0	0	0	8,2	17,4	0	0	0,2	0	3	0,2
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			52,42	35,26	194,31	1323,53	0,85	0,48	27,83	0,12	0,04	232,21	516,47	1,03	0,69	186,68	0,49	176,73	6,86
Итого за 2 приёма пищи			77,93	62,15	297,81	2075,1	1,17	0,85	40,99	0,14	0,06	395,05	711,71	40,4	0,93	666,94	0,62	265,06	9,51
Итого за 2 приёма пищи (замена)			71,9	50	302,2	1959,5	1,2	0,8	41,1	0,2	0,1	320,7	712,4	12	1	649	0,6	240,6	10

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период  
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд  
 Рацион: общеобразовательные организации

пятница

Сезон:  
Возраст:осенне-весенний  
12-18 лет

Неделя: 1

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)									Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Р	Se	К	І	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
28,01	Фрукт порционно / яблоко	150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0	0	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
340,34	Омлет запечённый с картофелем отварным	200	14,2	47,97	21,08	466,5	0,17	0,48	6,25	0,25	2,4	99,41	249,1	0,08	0,04	703,46	0,28	34,13	3,1	
66272	Молоко / кисломолочный напиток	300	8,7	7,5	12	150	0,12	0,51	0,06	0,06	0	360	270	0	0	0	0,006	42	0,3	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0,0	9,2	0,02	0	0,88	
Итого за завтрак			29,38	56,51	82,44	836,80	0,41	1,03	17,49	0,31	2,4	485,41	562,6	0,81	0,04	714,36	0,31	81,13	4,4	
Обед (полноценный рацион питания)																				
4,20	Салат «Солнышко»	100	0,98	0,2	8,08	38,25	0,05	0,05	11,63	0,045	0	38	36	0	0,066	17,16	0,033	24,5	0,98	
*52 З П	Салат из свёклы с растительным маслом	100	1,43	2,6	8,55	62,38	0,016	0,033	9,5	0,016	0	36,38	41,1	0	0,066	30,83	0,016	21,13	1,33	
392,33	Пельмени с бульоном и зеленью	130/120	16,16	14,26	36,61	330	0,23	0,24	0,61	0,023	0,11	29,28	167,32	0,05	0,03	28,12	0,061	22,82	0,93	
489,07	Рагу из птицы подомашнему с овощами	250	15,73	14,66	28,92	236	0,61	0,56	27,84	0,002	0	84,11	217,14	0,066	0,018	74,2	0,033	61,6	2,93	
407	Сок фруктовый	200	0,2	0,3	22,2	86,4	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,078	0,2	202	0	10	0,24	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33	
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44	
Итого за обед (полноценный рацион питания)			38,71	30,11	143,96	934,84	1,09	1,03	45,98	0,07	0,11	199,89	592,26	0,94	0,32	345,06	0,16	151,82	6,85	
Итого обед (зимний период)			39,2	32,5	144,4	959	1,1	1	43,9	0	0,1	198,3	597,4	0,9	0,3	358,7	0,1	148,5	7,2	

Итого за 2 приёма пищи	68,09	86,62	226,4	1771,64	1,5	2,06	63,47	0,38	2,51	685,3	1154,86	1,75	0,36	1059,42	0,46	232,95	11,25
Итого за 2 приёма пищи (замена)	68,54	89,02	226,87	1795,77	1,47	2,04	61,34	0,35	2,51	683,68	1159,96	1,75	0,36	073,09	0,45	229,58	11,6

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации понедельник

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст: 12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																			
102,20	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	0,65	0,3	9,2	42,5	0,033	0,03	3,8	0	0	25	17	0,10	0,03	144,06	0	11	1,25
2,30	Запеканка творожная «Сюрприз» с соусом молочным сладким	230	28,08	34,83	66,1	682,39	0,17	0,48	0,65	0,39	0	229,2	369,2	0	0	0	0	43,7	1,73
303,16	Кофейный напиток с молоком	200	5	3,2	24,66	141,28	0,04	0,15	1,3	0,03	0,03	120,4	90	0,2	0,25	187,85	0,09	14	0,12
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
<b>Итого за завтрак</b>			<b>39,81</b>	<b>38,97</b>	<b>139,28</b>	<b>1043,77</b>	<b>0,32</b>	<b>0,68</b>	<b>6,93</b>	<b>0,42</b>	<b>0,03</b>	<b>384,6</b>	<b>508,7</b>	<b>1,03</b>	<b>0,29</b>	<b>341,11</b>	<b>0,11</b>	<b>68,7</b>	<b>3,97</b>
<b>Обед (полноценный рацион питания)</b>																			
38,13	Салат из свежих помидоров и огурцов с луком, заправленный растительным маслом	100	0,6	3,1	2,9	48,16	0,05	0,02	14,9	0,5	0	21,4	14,9	0,0	0,3	102,28	0,002	16,4	0,48
*47,02 ЗП*	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	3,2	4,2	13,0	85	0,083	0,05	38,3	0	0	49,6	72,3	0	0,066	153,4	0,002	12,7	0,91
66236, 00	Борщ «Сибирский» с фасолью на бульоне	250	2,34	5,45	10,95	74,56	0,06	0,06	19,62	0,075	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
255,00	Печень по-строгановски	100	19,05	11,83	7,18	211,28	0,24	1,94	14,86	0,0055	0,006	15,22	310,64	0,22	38,93	270,37	6,77	18,69	6,72
267,72	Шницель «Готоша», запечённый с овощами	100	20,04	10,74	4,4	235,48	0,036	0,024	0	0,048	0,048	17,92	194,9	0	0,066	22,2	0,14	28,03	1,86
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,84	7,2	43,74	228,38	0,11	0,04	0	0,04	0,048	16	55,45	0,01	0,04	112,63	0,096	10,16	0,1
407,00	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14	28,7	0,08	0,2	202	0	10	0,2
5,08	Хлеб ржанопшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10,0	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			34,67	28,61	135,12	892,97	0,66	2,23	55,23	0,65	0,05	148,83	601,4	1,34	40,08	833,61	6,93	111,16	10,47
Итого за обед (замена)			38,2	28,5	142,4	954,0	0,5	0,3	63,8	0,2	0,1	179,7	543,1	1,1	1	636,6	0,3	116,8	6
Итого за 2 приёма пищи			74,48	67,58	274,4	1936,74	0,98	2,91	62,16	1,07	0,08	533,43	1110,1	2,37	40,36	1174,72	7,04	179,86	14,44
Итого за 2 приёма пищи (замена)			78,03	67,51	281,72	1997,78	0,81	1,03	70,75	0,58	0,13	564,33	1051,78	2,14	1,26	977,69	0,41	185,54	10,01

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации вторник

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 12-18 лет

Неделя: 2

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
3,03	Гастрономия / сыр порционно	20	4,64	5,9	0	72,8	0	0,06	0,14	0,02	0	176	100	0	0,02	17,6	0	7	0,2
2,48	Капша молочная пышная с маслом сливочным	250	8,88	11,35	49,3	284,75	0,24	0,2	1,46	0,02	0,13	170	226,71	0,1	0,017	285,8	0,18	59,5	1,24
693,08	Какао с молоком	200	4,68	5,15	22,58	151,45	0,06	0,23	2	0,05	0,05	152,2	124,5	0,03	0,003	149,63	0,19	21,3	0,4
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			24,28	23,04	111,24	686,6	0,38	0,51	4,73	0,09	0,18	508,2	483,71	0,83	0,04	462,23	0,39	87,8	2,72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обед (полноценный рацион питания)																			
0,09	Салат овощной «Фасолька», заправленный растительным маслом	100	2,78	3,91	16,25	107,3	0,08	0,16	1,83	0,08	0	115,63	79,16	0,01	0,03	2,15	0,01	35,5	0,13
124,48	Суп овощной на бульоне с гренками пшеничными	250/50	7,25	7	42	256,62	0,02	0,02	9,2	0,04	0	36,74	24,2	0,07	0,6	30,95	0,2	12,4	0,4
273,07	Котлеты рыбные паровые запечённые под сметанно-луковым соусом	100	13,25	10,55	22,46	223,17	0	0	0	0,68	0,011	4,88	5,83	0,2	0,088	45,31	0,18	12,27	0,06
520,09	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	3,90	11,1	26,42	164,11	0,19	0,15	3	0,07	0,06	52,56	116,16	0	0	69,6	0,03	39,5	1,42
66112	Кондитерское изделие / мармелад	30	1,4	1,81	11	63,1	0,02	0,01	0	0,1	0	7,4	15,7	0	0	7,2	0	0,2	0,18
349,10	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22	0	19,44	76,75	0	0	0,2	0	0	22,6	7,7	0	0	0,45	0	3	0,66
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			34,4	35,1	185,8	1135,3	0,5	0,4	15,3	1	0,1	274,3	391,8	1	0,7	179,2	0,4	135,8	4,6
Итого за 2 приёма пищи			58,7	58,1	297,0	1821,9	0,9	0,9	20,1	1,1	0,3	782,5	875,5	1,9	0,7	641,5	0,8	223,6	7,3

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: Общеобразовательные организации среда

Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2

Возраст: 12-18 лет

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	Р	Se	К	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3,01	Гастрономия / сыр порционно	10	2,32	2,95	0	36,4	0	0,03	0,07	0,1	0	88	50	0	0,01	8,8	0,0001	3,5	0,1
786,04	Мучное кулинарное изделие/ булочка творожная	60	6,69	5,77	29	194,89	0,08	0,09	0,1	0,014	0,03	38,64	79,3	0,06	0,03	87,04	0,02	11,04	0,6
181,11	Каша молочная манная с маслом сливочным	250	8,9	14,6	38,8	322,03	0,12	0,3	0,11	0,015	0,087	234,7	155,62	0,031	0,025	104,35	0,11	32,67	0,51
66272,00	Молоко / кисло-молочный напиток	300	8,7	7,5	12	150	0,12	0,51	0,06	0,06	0	360	270	0	0	0	0	42	0,3
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0,0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			32,69	31,46	118,87	880,92	0,4	0,95	1,52	0,19	0,12	731,34	587,42	0,82	0,07	209,39	0,16	89,21	2,39
Обед (полноценный рацион питания)																			
50	Салат из свёклы с сыром, заправленный маслом растительным	100	1,81	7,55	8,25	113,78	0,016	0,07	9,20	0,10	0	109,7	81,58	0,02	0,65	13,83	0,05	23,23	1,38
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	1,76	4,95	7,9	89,7	0,057	0,05	15,7	0	0	49,2	42	0	0	38,3	0	22,1	0,8
289,39	Птица порционная, запечённая с овощами	100	15,43	13,74	1,53	187,74	0,055	0,13	0,83	0	0	20,78	139,5	0,01	0,01	19,3	0,044	16,54	1,4
250,02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0	0,036	0,04	79,57	193,2	0,06	0,02	78,6	0,1	50	1,17
375,01	Чай чёрный с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			45,6	30,5	126,8	994,5	0,8	0,5	28,5	0,1	0,0	301,8	616,2	0,9	0,7	205,4	0,2	150	7,4
Итого за 2 приёма пищи			78,3	61,9	245,7	1875,5	1,2	1,4	30,1	0,3	0,2	1033,1	1203,6	1,8	0,8	414,8	0,4	239,2	9,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации четверг

Неделя: 2

Сезон: осень-весенний

Возраст: 12-18 лет

№ рек.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энер- ге- тиче- ская цен- ность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	D	Ca	P	F	Se	K	I	Mg	Fe	
																				4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
28,01	Фрукт порционно / яблоко	120-150	0,4	0,4	10	42,7	0,04	0,02	10	0	0,2	16	11	0	0	1,7	0	5	0,12	
279,36	Тыфтели «Летские», тушёные в овощном соусе	100	13,9	19,23	6,72	255	0,21	0,16	0,15	0,044	0	20,52	166,64	0,022	0,066	26,51	0,05	26,25	2,07	
318,00	Овоцы, тушёные в молочном соусе	100	2,06	1,88	8,83	60,6	0,05	0,06	8,15	0,01	0	42,1	51,56	0	0	251,5	0	20,96	0,58	
407,00	Сок фруктовый	200	0,20	0,26	22,20	86,39	0,02	0,1	4,8	0	0	14	28,7	0,1	0,2	202	0	10	0,24	
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,60	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88	
Итого за завтрак			22,6	22,4	87,1	622,4	0,4	0,4	24,3	0,1	0,2	102,6	290,4	0,8	0,3	490,9	0,1	62,2	3,9	
Обед (полноценный рацион питания)																				
10,01	Салат из свежих овощей «Ассорти», заправленный растительным маслом	100	1,0	5,2	3,6	64,3	0,1	0,11	22,66	0,03	0	93,8	35,2	0	0,03	16,83	0,03	38	0,10	
* 7,03 3 П	Салат «Витаминный», заправленный растительным маслом	100	5,2	4,2	13	85	0,083	0,05	38,3	0	0	49,6	72,3	0	0,066	153,4	0	12,7	0,9	
99,21	Суп овощной «Летний» на бульоне	250	6,22	9,6	11,82	155,75	0,25	0,18	10,48	0,15	0	27,87	89,35	0,053	0,71	38,68	0,025	23,38	0,11	
456,99	Картофель, тушёный с мясными изделиями / жаркое по-домашнему	250	13,76	14,78	34,55	331,08	0,24	0,14	3,9	0,09	0,032	32,28	121,68	0,065	0,026	116,36	0,0032	50,72	1,94	
519,01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	0,06	0,02	20,73	78,2	0	0	2,5	0,02	0	4	3,3	0	0	0,45	0	1,7	0,15	
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,33	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33	
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10,0	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Итого за обед (полноценный рацион питания)			26,7	30,3	118,9	873,5	0,8	0,5	40,6	0,3	0	192,5	392,6	0,9	0,8	195,9	0,1	146,7	4,1
Итого за обед (зимний период)			28,8	29,3	128,3	894,2	0,8	0,4	56,3	0,3	0	148,3	429,7	0,9	0,8	332,5	0,1	121,4	4,9
Итого за 2 приёма пищи			49,3	52,7	206	1495,9	1,2	0,9	64,9	0,3	0,2	295,1	683,0	1,7	1,0	686,8	0,2	208,9	8
Итого за 2 приёма пищи (замена)			51,5	51,7	215,4	1516,6	1,2	0,8	80,6	0,3	0,2	250,9	720,1	1,7	1,1	823,4	0,1	183,6	8,8

ПРИМЕЧАНИЕ: \* замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: общеобразовательные организации пятница

Сезон: осенне-весенний

Возраст: 12-18 лет

Неделя: 2

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			В	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	Са	Р	F	Se	К	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Завтрак																			
28,02	Фрукт порционно / апельсин	120-150	0,9	0,2	8,1	40	0,04	0,03	6	0,05	0	34	25	0	0,05	18,1	0	13	0,3
340,2	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	15,5	11,1	3,9	187,1	0,09	0,57	0,52	0,03	0,247	131,1	169,7	0,08	0,04	27,05	0,28	22,84	0,25
430	Чай чёрный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,9	0,0001	0	5,25	8,24	0,6	0	15,83	0	4,4	0,87
5,10	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,6	0,08	0,02	1,18	0	0	10	32,5	0,7	0	9,2	0,02	0	0,88
Итого за завтрак			22,7	12	66	462,2	0,21	0,63	8,60	0,08	0,2	180,4	233,5	1,4	0,1	70,2	0,30	40,2	2,30
Обед (полноценный рацион питания)																			
72,26	Вснегет овощной, заправленный растительным маслом	100	1,58	5,17	8,61	87,80	0,05	0,05	15,5	0,01	0	29,91	44,81	0,15	0,03	24,63	0,02	20,5	0,86
155,35	Суп картофельный с клецками на бульоне	250	6,3	5,2	23,87	170,4	0,09	0,08	1,2	0,06	0,03	31,03	80,18	0,08	0,02	9,37	0,03	10,91	1,13
267,90	Котлета куриная, запечённая с овощами	100	18,38	17,81	45,46	379,32	0,088	0,12	0,94	0,08	0,066	34,31	184,7	1,13	0,15	19,07	0,44	40,28	0,98
1,4	Кануски тушёная белокочанная /	180	4,96	7,46	14,50	121	0,09	0,10	114,42	1,15	0	133,77	92,25	0	0	0	0	46,89	1,74

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	цветная капуста отварная																		
407	Сок фруктовый	200	0	0,5	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14,00	28,7	0,1	0,2	202	0	10	0,2
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	70	1,84	0,35	23,9	126,7	0,12	0,06	0	0	0	24,5	110,6	0,016	0	17,1	0,03	32,9	1,33
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1	0	0	10	32,5	0,73	0	6,5	0	0	0,44
Итого за обед (полноценный рацион питания)			37,1	56,6	162,8	1089,1	0,5	0,53	138,0	1,3	0,093	277,5	575,8	2,2	0,4	278,7	0,51	161,4	6,72
Итого за 2 приёма пищи			59,7	48,6	229,1	1551,3	0,7	1,2	146,6	1,4	0,3	457,9	807,2	3,6	0,5	348,8	0,8	201,7	9

Перечень пищевой продукции для использования при организации питания в общеобразовательных организациях при реализации типового регионального меню указан в приложении к настоящему Типовому региональному меню для организации двухразового горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях на территории Ульяновской области.

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Типовому региональному меню  
для организации двухразового  
горячего питания обучающихся  
в общеобразовательных  
организациях  
на территории Ульяновской  
области

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
пищевой продукции для использования при организации питания  
в общеобразовательных организациях при реализации  
типового регионального меню

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции
1	2	3
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	Виноград сушёный	ГОСТ 6882-88.
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох шлифованный целый или ко- лотый	01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	Горошек зелёный быстрозаморожен- ный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зелёный консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	Йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	Кабачки (цукини) быстрозаморожен- ные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012

1	2	3
19.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	Капуста белокочанная свежая ранне-спелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	Крупа манная	01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
41.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
42.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
43.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
44.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
45.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
46.	Кукуруза сахарная в зёрнах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
47.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81

1	2	3
48.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
49.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
50.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
51.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
52.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
53.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
54.	Мандарины свежие (не ниже 1-го сорта)	ГОСТ 34307/2017
55.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
56.	Масло сладкосливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
57.	Мёд натуральный	ГОСТ 19792-2017
58.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
59.	Молоко цельное сгущённое с сахаром	ГОСТ 31688-2012
60.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
61.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
62.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
63.	Мясо замороженное в блоках (говядина) для детского питания	ГОСТ 31799-2012
64.	Мясо индейки охлаждённое, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
65.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
66.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
67.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
68.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
69.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
70.	Огурцы солёные стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
71.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
72.	Плоды шиповника сушёные	ГОСТ 1994-93
73.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
74.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
75.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из	ГОСТ 31465-2012

1	2	3
	мяса индейки охлаждённые, замороженные	
76.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлаждённые, замороженные	ГОСТ 31465-2012
77.	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ Р 55366-2012
78.	Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания	ГОСТ 32967-2014 ГОСТ 32750-2014
79.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
80.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
81.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
82.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
83.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
84.	Свёкла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
85.	Свёкла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
86.	Сиропы на плодово-ягодном, плодово- или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
87.	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
88.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
89.	Смородина чёрная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
90.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
91.	Субпродукты – печень	ГОСТ 31799-2012
92.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
93.	Сыры полутвёрдые	ГОСТ 32260-2013
94.	Творог (не выше 9 % жирности)	ГОСТ 31453-2013
95.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
96.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
97.	Тушки цыплят-бройлеров потрошённые охлаждённые, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
98.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75



1	2	3
99.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
100.	Фрукты косточковые сушёные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
101.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
102.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
103.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
104.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащённый витаминами и минералами	ТУ изготовителя
105.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
106.	Чай чёрный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
107.	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
108.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
109.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
110.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012